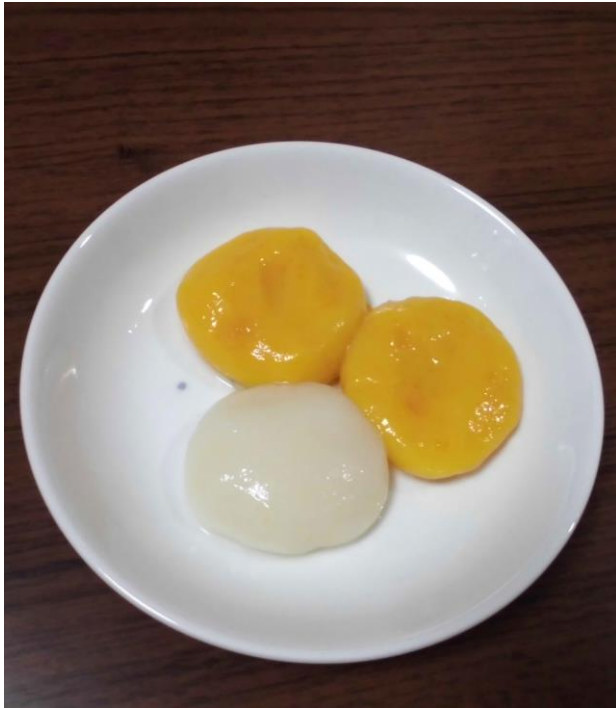




# お月見団子(かぼちゃ入り)

～ かぼちゃの色が月のようにきれいです ～



<給食で提供されたメニュー>

- 里芋としめじのごはん
- ししゃものピリ辛焼き
- 豆腐とわかめのすまし汁
- お月見団子(かぼちゃ入り)
- 牛乳

エネルギー 116kcal (3個分) 食塩相当量 0g (1人分)

## 材料(12個分)

(生地)	
かぼちゃ	30g
白玉粉	100g
砂糖	小さじ1
塩	少々
水	1/2カップ
(シロップ)	
砂糖	大さじ1・1/2
水	大さじ1

## 作り方

- (シロップ)  
・耐熱皿に、砂糖・水を入れて電子レンジで加熱する。
- (生地)
- 【1】かぼちゃを電子レンジで加熱した後、皮をとってつぶす。
  - 【2】ボウルに白玉粉・砂糖・塩を入れて混ぜ、少しずつ水を加えてこねる。
  - 【3】2に1を入れてよくこねる。  
生地が固い場合は水(分量外)を少しずつ入れて調整し、耳たぶ位の固さにする。
  - 【4】生地を等分し、まるめる。
  - 【5】鍋で湯を沸かし、4を茹でる。
  - 【6】ゆで上がった団子を冷水が入ったボウルに入れる。
  - 【7】6の水気をよく切って、器に入れ、シロップをかける。

\*冷凍かぼちゃを使うと手軽に作れます。(大1個程度)